Fogões Bosch
Style , Style Inox,
Style Grill, Style Grill Inox

Manual de instruções

REF. ENG. 5200009689 - A9

Todas as figuras deste manual são ilustrativas

Para a Bosch, tecnologia avançada é aquela que chega até a sua casa.

Por isso nosso trabalho é levar produtos com qualidade, inovação e estilo para um número cada vez maior de pessoas.
É assim com a Linha de fogões Style, com seu exclusivo design europeu, que se destaca em qualquer estilo de cozinha e com recursos que auxiliam no preparo de pratos simples e sofisticados, com praticidade e segurança.
Foi assim que conquistamos a liderança no mercado de eletrodomésticos da Europa.
E é assim que levamos mais tecnologia para a sua vida.

1 - Informações Úteis

Leia atentamente este manual de instruções e desfrute todos os recursos do seu novo Bosch.

SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor

(0XX11) 2126-1950 (para grande São Paulo)
0800 704 5446 (demais localidades)

www.boscheletrodomesticos.com.br

Válvula de Segurança

Seu fogão possui um sistema de segurança que interrompe automaticamente a passagem de gás, caso a chama do forno ou do grill se apague ou não seja acesa da maneira correta. Para mais informações, vide página 15 e 17.

Meio Ambiente

A BSH Continental se preocupa com o nosso meio ambiente e evita poluí-lo, por isso utiliza na embalagem de seus produtos materiais recicláveis e/ ou reutilzáveis.

Ao reciclar/reutilizar esta embalagem geraremos menos lixo e reduziremos o consumo de recursos naturais, como o corte desnecessário de árvores.

Parabéns pela sua contribuição ao direcionar este material para reciclagem/reutilização ao invés de jogá-lo no lixo comum.

A Natureza agradece !

Importante: Ao ligar ou enviar um e-mail, favor fornecer as informações da Etiqueta de Identificação do Produto.

Etiqueta de Identificação do Produto

Seu fogão possui um "código de identificação do produto". Ele permite identificarmos diversas informações do seu produto. Através desse código seu atendimento será ainda mais rápido caso você necessite do nosso **SERVIÇO de ATENDIMENTO ao CONSUMIDOR.**

Você encontra o "código de identificação do produto"na etiqueta colada na frente interna da porta do forno. **Esta etiqueta não deve ser removida (vide localização nas páginas 6 e 7).**

Recomendamos que você copie o código no espaço abaixo, pois ele facilitará um eventual contato com nosso SAC.

E-Nr:_______________ /______ FD:________	__________

Além do código de identificação do produto é importante que você tenha em mãos os seguintes dados:

- Nota fiscal de compra;
- Seu endereço e número de telefone completos.

Para melhor utilização e aproveitamento do produto siga as informações de instalação, utilização, limpeza, manutenção e segurança.

Etiqueta ENCE - Etiqueta Nacional de Conservação de Energia

O fogão etiquetado através do Programa Brasileiro de Etiquetagem - INMETRO/CONPET deve ter sua etiqueta removida antes da sua utilização e a mesma colada na contra-capa deste manual .

Índice

2 - Conheça seu Fogão

2.1 - Style, Style Inox, Style Grill, Style Grill Inox - (piso)

1 - tampa de vidro temperado
2 - queimadores Master Burner
3 - espalhadores esmaltados
4 - grades duplas
5 - mesa sobreposta
6 - painel
7 - botões externos
8 - acendimento total (mesa e forno)
9 - luz do forno
10 - termocontrol + Duo Grill
11 - forno auto - limpante
12 - prateleira mixed
13 - vidro duplo da porta do forno
14 - porta do forno com vidro plano
15 - puxador da porta do forno
16 - blindagem traseira
17 - etiqueta de identificação do produto
18 - pés niveladores
19 - capa dos pés

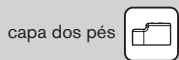
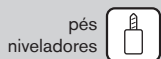
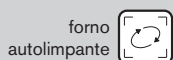
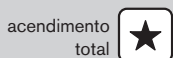
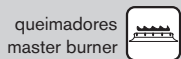
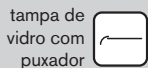
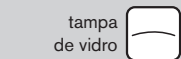
NOTA
Verifique quais são os atributos disponíveis em seu modelo (vide Tabela de Atributos).

2 - Conheça seu Fogão

2.2 - Style, Style Inox, Style Grill, Style Grill Inox - (embutir)

1 - tampa de vidro temperado
2 - queimadores Master Burner
3 - espalhadores esmaltados
4 - grades duplas
5 - mesa sobreposta
6 - painel
7 - botões externos
8 - acendimento total (mesa e forno)
9 - luz do forno
10 - termocontrol + Duo Grill
11 - forno auto - limpante
12 - prateleira mixed
13 - vidro duplo da porta do forno
14 - porta do forno com vidro plano
15 - puxador da porta do forno
16 - blindagem traseira
17 - etiqueta de identificação do produto
18 - cantoneira

> ***NOTA***
> ***Verifique quais são os atributos disponíveis em seu modelo (vide Tabela de Atributos).***

3 - Tabela de Atributos

ATRIBUTOS	BRANCO				INOX			
	Piso		Embutir		Piso		Embutir	
	Style	Style Grill	Style	Style Grill	Style	Style Grill	Style	Style Grill
tampa de vidro		●		●	●	●	●	●
tampa de vidro com puxador	●		●					
botões externos	●	●	●	●	●	●	●	●
queimadores master burner	●	●	●	●	●	●	●	●
termocontrol	●	●	●	●	●	●	●	●
acendimento total	●	●	●	●	●	●	●	●
luz do forno	●	●	●	●	●	●	●	●
duo grill		●		●		●		●
forno autolimpante	●	●	●	●	●	●	●	●
prateleira mixed	1	1	1	1	1	1	1	1
pés niveladores	●	●			●	●		
capa dos pés	●	●			●	●		

1 = quantidade

4 - Instalação

Este manual oferece todas as informações necessárias para instalar seu fogão.
Caso tenha alguma dúvida, consulte a rede de Serviços Técnicos Autorizados com profissionais altamente qualificados que poderão instalar seu fogão, entretanto as despesas decorrentes do serviço de instalação serão de responsabilidade do consumidor. Ligue para o Serviço Técnico Autorizado mais próximo de sua residência e solicite um orçamento.
A instalação feita por você não acarreta a perda de garantia do produto, desde que sejam observadas todas as instruções descritas neste manual.

Cuidados Iniciais

ATENÇÃO !
Antes de utilizar o seu fogão retire a película plástica que protege as peças de inox. Os resíduos de cola devem ser removidos com pano umedecido em água e sabão neutro.
Nunca utilize palhas de aço, esponjas e pós abrasivos, solventes, removedores e ácidos na remoção dos resíduos de cola.

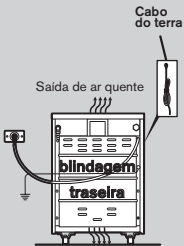
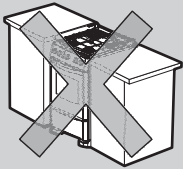
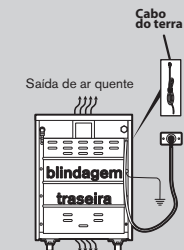
- Remover todos os calços de isopor montados entre a tampa e a mesa.
- Os queimadores da mesa e do forno não devem ser utilizados antes de ser retirada a película protetora da mesa.
- Não instale seu fogão em local de passagem, em frente a portas e janelas, nem próximo a aparelhos de refrigeração, pisos inflamáveis e também entre dois móveis.
- Não remova a etiqueta com o “Código de identificação do produto”. Anote o número de identificação do produto na página 4 deste manual.
- Atente para as instruções de todas as etiquetas de atenção e instrução, remová-as do seu fogão e retire os resíduos com pano umidecido em água e sabão neutro.
- Retire as fitas de amarração que fixam as prateleiras do forno antes da utilização.
- Retire do forno todos os acessórios soltos (ex.: Pés niveladores, quando aplicáveis).

Instalação a direita

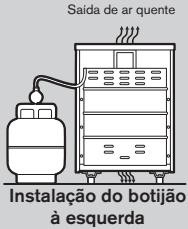
ATENÇÃO !
Transformação para gás de rua
Os fogões Bosch são fabricados para uso de gás engarrafado tipo GLP (botijão).
A transformação do produto para GÁS DE RUA (nafta ou natural) será gratuita nos produtos que ainda não tenham sido instalados e utilizados. Desde que o produto esteja dentro da garantia de 1 ano, comprovado através da Nota Fiscal de aquisição do produto. Entre em contato com o Serviço Técnico Autorizado mais próximo de sua residência (vide relação anexa) e solicite a transformação. Caso a transformação seja realizada por pessoas não autorizadas pela BSH Continental, não será mantida a garantia original dos produtos por problemas decorrentes de uma transformação inadequada.
Os acessórios para transformação não estão incluídos.

Instalação a esquerda

Ligação Elétrica

- A lâmpada do forno é de 40W. Antes de utilizar o produto, verifique se a tensão da lâmpada corresponde à tensão de sua residência, 127V ou 220V.
- O fio terra, posicionado na parte traseira do fogão, deve ser ligado seguindo a norma NBR 5410. Para ligá-lo consulte um eletricista. A não ligação do fio terra pode causar choques elétricos.
- Caso os cabos sejam danificados pelo cliente o custo decorrente pela troca dos mesmos não será do fabricante e deverá ser substituído pelo Serviço Técnico Autorizado, mediante orçamento.
- Não passe o cabo próximo às saídas de ar quente.

4 - Instalação
4.1 - Fogões de Piso

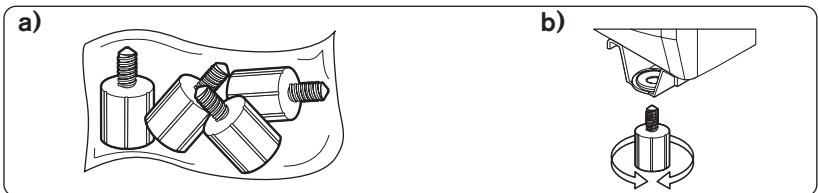
Instalação do botijão à esquerda

Instalação do botijão à direita

Os fogões Bosch foram especialmente projetados para você obter o máximo de desempenho e economia de espaço em sua cozinha.
Para instalação, **siga rigorosamente as dimensões e especificações dos desenhos ao lado**, conforme seu modelo de fogão. Com a correta instalação do produto, você garante segurança e um funcionamento perfeito.

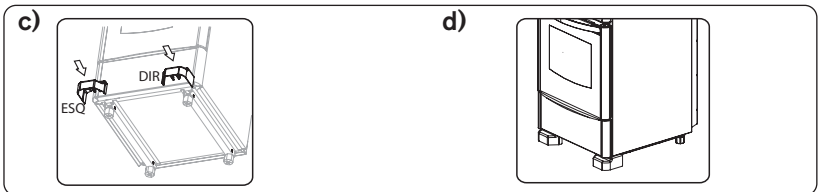
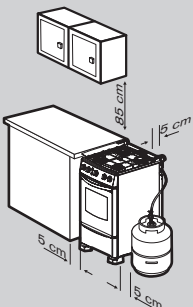
- Deve ser utilizada mangueira plástica de PVC com a tarja amarela conforme **ABNT - NBR 8613**, lembrando que:
- **A mangueira não tenha emendas.**
- **Não passe a mangueira próxima às saídas de ar quente.**
- **A mangueira esteja no prazo de validade.**
- **Utilize tubo flexível metálico se o botijão estiver localizado do lado oposto à saída de gás.**
- Nos casos onde o fogão estiver próximo a móveis e/ou paredes respeite as distâncias livres **(5cm)**, conforme figura e utilize de preferência tubo flexível metálico para a ligação de gás. Coifas, prateleiras e armários devem estar no mínimo a **85 cm** da mesa no fogão.

ATENÇÃO !
- Mantenha o botijão de gás fora da cozinha em local abrigado e com ventilação.
- Nunca instale seu fogão sobre uma base, sobre piso inclinado ou irregular.
- Esteja atento as datas de validade do regulador de pressão do botijão e da mangueira de gás instalados no seu produto.
- Substitua-os imediatamente se estiverem fora do prazo de validade determinado pelo fabricante.

Pés Niveladores

a) Os pés niveladores estão dentro do fogão, acondicionados em saco plástico.
b) Devem ser montados com o auxílio de outra pessoa. Incline o fogão e coloque os 4 pés niveladores, rosqueando-os em cada encaixe na base do fogão.
- Para aumentar a altura do fogão, gire-os no sentido horário, para diminuir, gire-os no sentido anti-horário.
- O fogão deve estar sempre nivelado para segurança durante o uso.

Capa dos Pés

- As capas dos pés estão dentro do fogão, acondicionadas em saco plástico.

c) Pressione a capa esquerda (ESQ) na base esquerda até encaixá-la totalmente em seus orifícios laterais.Pressione a capa direita (DIR) na base direita até encaixá-la totalmente em seus orifícios laterais.
d) Certifique-se que as capas dos pés estejam corretamente encaixadas.
- **NUNCA utilize as capas dos pés sem antes instalar os pés niveladores.**

NOTA
Verifique quais são os atributos disponíveis em seu modelo (vide Tabela de Atributos).

4 - Instalação

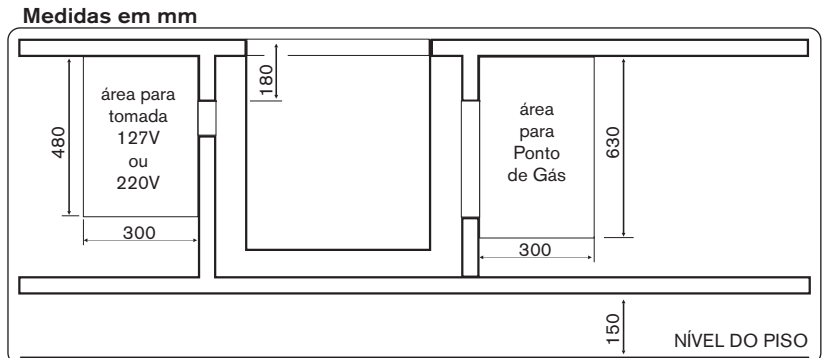
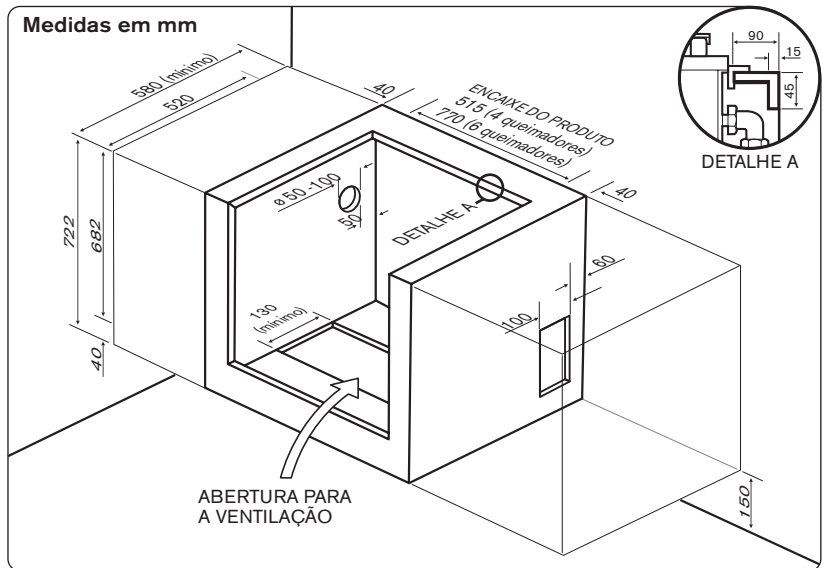
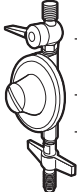
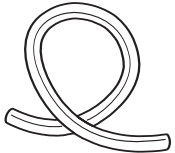
4.2 - Fogões de Embutir

Os fogões de embutir Bosch foram especialmente projetados para você obter o máximo de desempenho e economia de espaço em sua cozinha.
Para instalação, **siga rigorosamente as dimensões e especificações dos desenhos a seguir**, conforme seu modelo de fogão. Com a correta instalação do produto, você garante segurança e um funcionamento perfeito.

ATENÇÃO !

- É obrigatório o uso de tubo flexível metálico para a ligação do gás. O mesmo pode ser adquirido no **SERVIÇO TÉCNICO AUTORIZADO.**
- Nunca deixe que cabos elétricos fiquem por trás ou ao lado do fogão.
- Procure utilizar serviço especializado para a construção do nicho.
- Recomendamos que você chame o **SERVIÇO TÉCNICO AUTORIZADO,** mediante orçamento, para fazer a correta instalação e regulagem do seu fogão **(este serviço não é coberto pela garantia da fábrica)**.

Medidas em mm

Medidas em mm

5 - Ligação do Gás

5.1 - Componentes para Instalação

Antes da instalação, verifique qual o tipo de gás é utilizado em sua residência.

Componentes para instalação

Gás GLP - Botijão

Instalação com tubo flexível 3/8"

- Regulador de pressão para gás GLP conforme norma NBR 8473
- pressão - 2,75 kPa (280mmca)
- rosca - ½"

- Tubo flexível metálico 3/8" com rosca de1/2" NBR 14177 (acompanha porca de pressão e borracha nitrílica de vedação)

anel de vedação

porca de pressão

1 borracha nitrílica de vedação

Instalação com mangueira plástica NBR 8613

- Regulador de pressão para gás GLP conforme norma NBR 8473
- pressão - 2,75 kPa (280mmca)
- saída para mangueira

Mangueira plástica NBR 8613

2 abraçadeiras

Gás de Rua

- Tubo flexível metálico 3/8" com rosca de1/2" NBR14177 (acompanha porca de pressão e borracha nitrílica de vedação)

anel de vedação

porca de pressão

1 borracha nitrílica de vedação

Importante:

- Os componentes acima não acompanham os produtos, podendo ser adquiridos no **SERVIÇO TÉCNICO AUTORIZADO**, mediante orçamento.

- Estes esquemas são genéricos, podendo ser alterados conforme as condições de instalação.

> ***ATENÇÃO!***
> - Para a ligação do gás de rua (Nafta ou Natural) é obrigatório a utilização de tubo flexível metálico .
> - Na aquisição do tubo flexível metálico, mangueira plástica e do regulador de pressão, observe sempre a data de validade do componente.

5 - Ligação do Gás

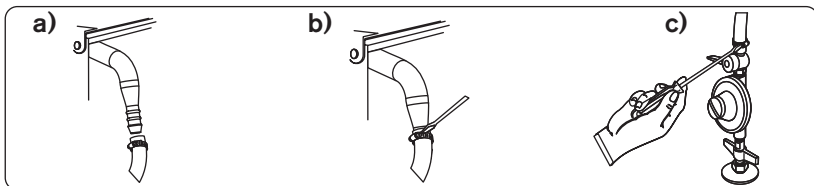
5.2 - Instalação do Gás

• GLP (Botijão) com mangueira plástica

a) Coloque a abraçadeira de metal em uma ponta da mangueira e encaixe a mangueira no bico do tubo de admissão.

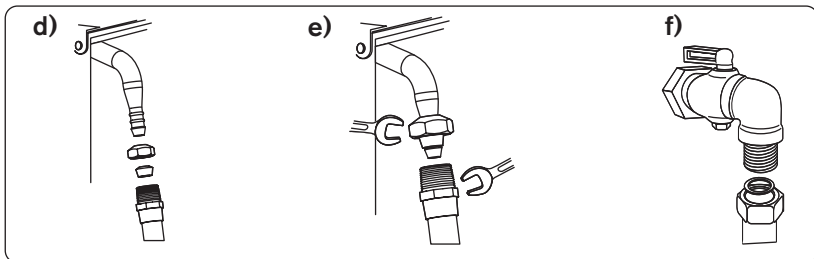
b) Aperte o parafuso da abraçadeira, deixando o encaixe bem firme.

c) Coloque a abraçadeira metálica na outra ponta da mangueira. Encaixe no regulador de pressão e aperte o parafuso.

Coloque o regulador de pressão de forma adequada no botijão.

• GLP (Botijão) com tubo flexível metálico

d) Coloque a porca de pressão e a bucha na ponta do tubo de admissão até o ponto de parada.

e) Utilizando ferramentas adequadas, rosqueie a porca do tubo flexível até que a conexão entre o tubo de admissão e o tubo flexível esteja bem firme.

f) Na outra extremidade do tubo flexível coloque o anel de vedação dentro da rosca interna e conecte ao registro do gás na parede ou no botijão.

Importante:

O tubo flexível deve ser fixado de tal forma que:

- Não possa fazer contato com qualquer parte móvel de uma unidade de embutimento (móvel de cozinha), por exemplo uma gaveta.
- Não passe através de qualquer área de estocagem.

• Ligação do gás de rua (Nafta ou Natural)

A instalação do produto para gás de rua deverá ser realizada pelo **SERVIÇO TÉCNICO AUTORIZADO**, mediante orçamento **(este serviço não é coberto pela garantia da fábrica)**.

ATENÇÃO !

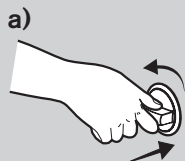
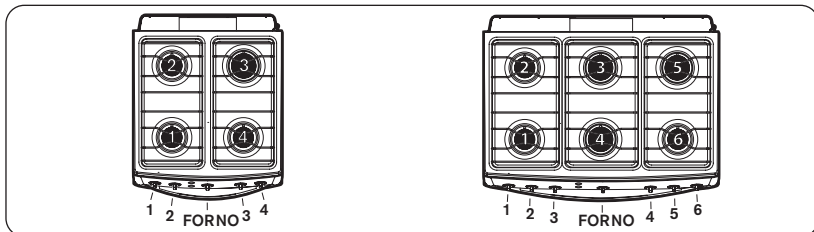
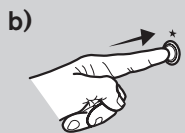
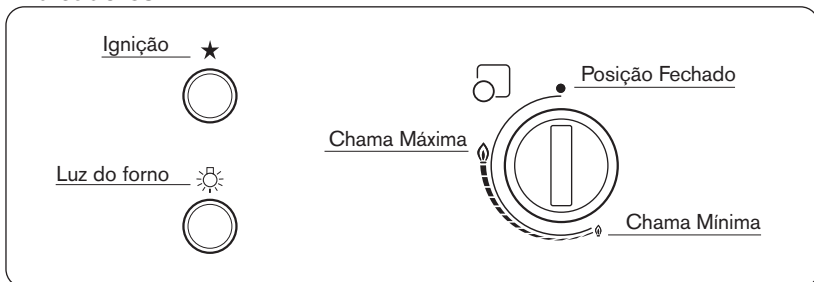
- Obs.: Verifique se não há vazamentos.
  Para tanto, mantenha o ambiente ventilado, abra o regulador de pressão e passe espuma de sabão em todas as conexões.
- Caso haja formação de bolhas feche o registro do regulador de pressão de gás e chame o **SERVIÇO TÉCNICO AUTORIZADO**.
- Use somente reguladores aprovados pelos orgãos competentes e dentro dos prazos de validade.

6 - Acendimento dos Queimadores

Sequência de acendimento

a)

Indicadores

b)

Acendimento Automático

- Localize no painel qual o botão que corresponde ao queimador (boca) que deseja acender.

a) Pressione o botão até o final do curso e gire-o no sentido anti-horário até a posição chama máxima.

b) Pressione o botão de ignição (★) até a chama acender.

c) Para apagar a chama gire o botão no sentido horário até a posição fechado.

c)

ATENÇÃO !

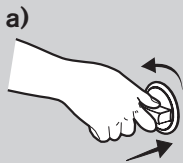
- Em caso de falta de energia elétrica, utilize fósforos ou faiscador manual.
- Os queimadores (bocas) são dotados de Controle Gradual de Chama, assim regule-os na altura de chama desejada.
- Nunca acenda os queimadores com a tampa de vidro da mesa abaixada, pois causará o aquecimento excessivo do vidro ocasionando a quebra.
- Caso os queimadores não acendam, reinicie o processo de acendimento.

NOTA

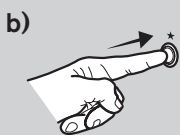
Verifique quais são os atributos disponíveis em seu modelo (vide Tabela de Atributos).

6.1 - Acendimento do Forno

a)

Através do botão do forno é possível selecionar uma das 5 alturas de chama para o forno, conforme o tipo de temperatura desejada para cada alimento.

Chama	Temperatura Aproximada (*)
Alta	295 °C
Média Alta	255 °C
Média	230 °C
Média Baixa	205 °C
Baixa	180 °C

(*) Valores obtidos nas condições de ensaio, conforme norma ABNT de fogões.

b)

Válvula de Segurança no Forno

É um sistema de segurança que interrompe automaticamente a passagem do gás, caso a chama do forno se apague ou não seja acesa da maneira correta. Siga as instruções abaixo para o acendimento do seu forno com válvula de segurança.

Acendimento Automático

- Localize no painel o botão que corresponde ao forno.
- Abra a porta do forno.

a) Pressione o botão até o final do curso e gire-o no sentido anti-horário até a posição chama máxima.

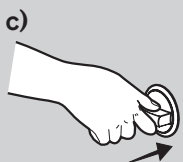
- **Continue pressionando o botão do forno.**

b) Simultaneamente pressione o botão de ignição (★) até a chama acender.

c)

10 segundos (mínimo)

c) Após a chama acesa mantenha o botão do forno pressionado até o final do curso durante alguns segundos (mínimo 10 segundos) para ativar a válvula de segurança.

- Feche a porta do forno.

d) Para apagar a chama gire o botão no sentido horário até a posição fechado.

ATENÇÃO !

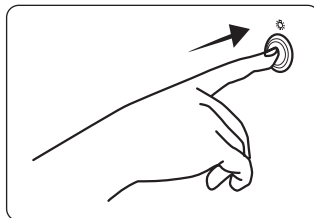
- O processo de acendimento não deve ser operado por mais de 15 segundos. Se após 15 segundos o forno não acender, parar a operação e abrir a porta do forno e/ou esperar pelo menos 1 minuto antes de proceder a mais uma ignição do forno.
- Antes de fechar a porta do forno, certifique-se que a chama está acesa. Caso não esteja, reinicie o processo de acendimento.
- Em caso de falta de energia elétrica, utilize fósforos ou faiscador manual.
- Feche a porta do forno e regule a altura da chama desejada.
- Nunca acenda o forno com a tampa de vidro da mesa abaixada, pois causará o aquecimento excessivo do vidro ocasionando a quebra.

d)

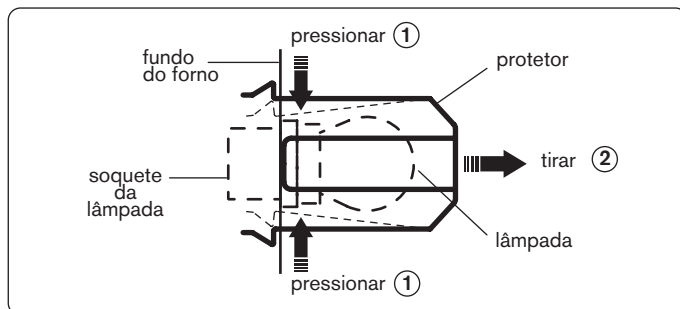
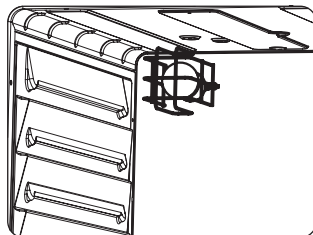
NOTA

Verifique quais são os atributos disponíveis em seu modelo (vide Tabela de Atributos).

7 - Luz do Forno

Para acender a luz do forno, basta apertar a tecla de luz localizada no painel.

Troca da lâmpada do forno

> ***ATENÇÃO !***
> Para trocar a lâmpada, sempre desligue o produto da tomada.

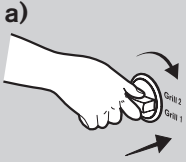
- O soquete da lâmpada está localizado na parte superior interna do seu fogão.
- Troque a lâmpada quando esta estiver totalmente fria.
- Retire o seu protetor, pressionando suas laterais com a mão e puxando para que seja solto.
- A lâmpada do produto é de 40 W (própria para fogão).
- Verifique a tensão da sua residência (127V ou 220V) antes de colocar a lâmpada em seu fogão.

Importante:

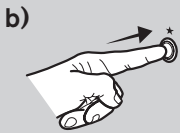
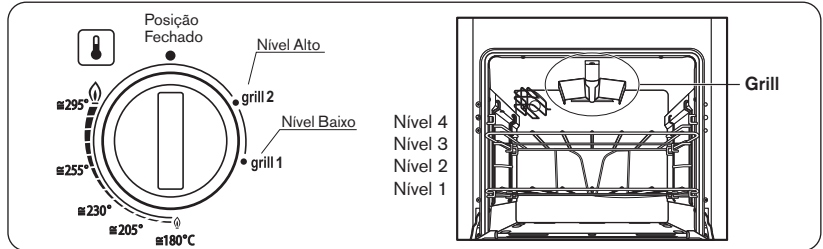
A lâmpada do forno não acompanha o produto, deve ser comprada separadamente.

> ***NOTA***
> ***Verifique quais são os atributos disponíveis em seu modelo (vide Tabela de Atributos).***

8 - Grill

8.1 - Duo Grill

a)

O seu fogão possui um grill a gás com 2 níveis de temperatura (Duo Grill).
Com ele você pode dourar e gratinar com mais facilidade.
O Duo Grill foi desenvolvido para dar o toque final aos alimentos, não sendo apropriado para assar e cozinhar.

b)

Válvula de Segurança no Grill

É um sistema de segurança que interrompe automaticamente a passagem do gás, caso a chama do grill se apague ou não seja acesa da maneira correta. Siga as instruções abaixo para o acendimento do seu grill com válvula de segurança.

Acendimento Automático

- Localize no painel o botão que corresponde ao forno.
- Abra a porta do forno..

a) Pressione o botão até o final do curso e gire-o no sentido horário até a posição **grill 2 (nível alto).**

- **Continue pressionando o botão do forno.**

b) Simultaneamente pressione o botão de ignição (★) até a chama acender.

c) Após a chama acesa mantenha o botão do forno pressionado até o final do curso durante alguns segundos (mínimo 10 segundos) para ativar a válvula de segurança.

- Feche a porta do forno.

d) Para apagar a chama gire o botão no sentido anti-horário até a posição fechado.

c)

10 segundos (mínimo)

Como obter o máximo do seu forno com Grill

- Posicione a prateleira no nível mais adequado à altura da assadeira e ao tipo de alimento.
- Antes de dourar ou gratinar acenda o grill por cerca de 10 minutos para o pré aquecimento.
- Centralize o alimento na prateleira, garantindo a uniformidade do dourado ou gratinado.
- Regule o grill no nível de chama desejado, 1 ou 2.
- Monte o conjunto de prateleiras mantendo sempre o espaço de duas alturas entre as prateleiras.
- A prateleira inferior só pode ser montada nos níveis 1 e 2.
- Nunca monte a prateleira inferior acima do nível 2.

ATENÇÃO !

- O processo de acendimento não deve ser operado por mais de 15 segundos. Se após 15 segundos o grill não acender, parar a operação e abrir a porta do forno e/ou esperar pelo menos 1 minuto antes de proceder a mais uma ignição do grill.
- Antes de fechar a porta do forno, certifique-se que a chama está acesa. Caso não esteja, reinicie o processo de acendimento.
- Em caso de falta de energia elétrica, utilize fósforos ou faiscador manual.
- O forno e o grill não podem ser utilizados simultaneamente.
- Nunca use o grill com a tampa de vidro abaixada e a porta do forno entreaberta.

d)

NOTA

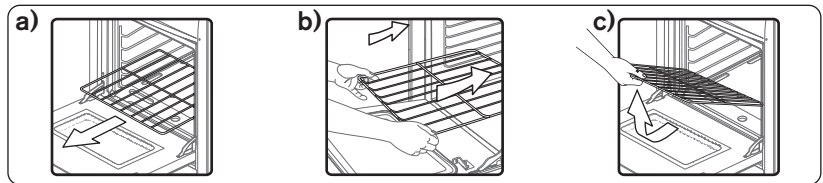
Verifique quais são os atributos disponíveis em seu modelo (vide Tabela de Atributos).

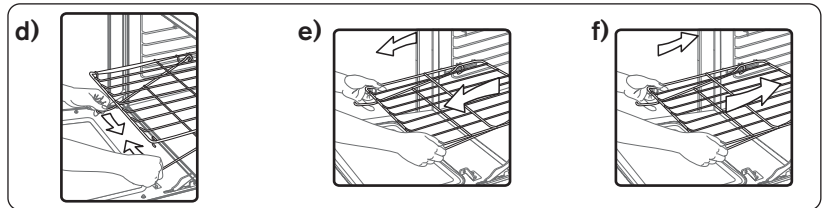
9 - Prateleiras

9.1 - Mixed

É um sistema que oferece a você, maior facilidade durante a preparação das receitas do seu dia-dia. Neste sistema, a prateleira superior tem o sistema super deslizante, que se projeta até 55% para fora do forno, o que é ideal para preparação de pratos mais leves. Já a prateleira inferior é uma prateleira auto deslizante, que se desloca automaticamente com a abertura da porta do forno oferecendo extrema praticidade durante a utilização.

Para retirar a prateleira superior (Super Deslizante):

a) Puxe a prateleira para fora até travar.
b) Empurre-a para dentro aproximadamente 2cm.
c) Levante e retire a prateleira.
Para montar, repita as operações acima na ordem inversa, lembrando que estas prateleiras só poderão ser montadas nos trilhos superiores.

Para retirar a prateleira inferior (Auto Deslizante):

d) Desencaixe os braços dos mancais, pressionando levemente em direção ao centro.
e) Puxe todo o conjunto para fora do forno.
f) Para recolocá-la posicione a prateleira corretamente encaixada nos trilhos do suporte e empurre o conjunto para dentro.
- Após isso encaixe os braços nos mancais, lembrando que estas prateleiras só poderão ser montadas nos trilhos inferiores.

Para retirar o suporte da prateleira:

Para a desmontagem do suporte, rotacione-o para o centro do forno e puxe-o.
Para recolocá-la, repita a operação na ordem inversa.

NOTA
Verifique quais são os atributos disponíveis em seu modelo (vide Tabela de Atributos).

10 - Limpeza e Manutenção

Para obter um melhor desempenho do seu fogão, recomendamos que durante a limpeza sejam tomados os seguintes cuidados:

- As partes de inox e alumínio de seu fogão devem ser limpas com pano ou esponja macia umedecidos em água e sabão neutro.
- Nunca use palhas de aço, produtos abrasivos, pois causam riscos na mesa e/ou outras peças de inox.
- Nunca utilize a face abrasiva da esponja.
- Ao efetuar a limpeza do seu fogão tenha sempre atenção e cuidado, antes de abrir a tampa do fogão remova todos os pingos de água.
- A queda dos queimadores no chão, causará sua deformação, gerando sua montagem incorreta.
  Não utilize objetos pontiagudos para limpar o espalhador.
- Nunca deixe os espalhadores, queimadores e grades de "molho"durante a limpeza do produto; Não provoque choque térmico levando as peças ainda quentes em água fria. O esmalte das peças poderá ser danificado.
- Sempre limpe imediatamente os resíduos de água, café, mostarda, molho inglês e vinagre que porventura venham a cair sobre a pintura e mesa de seu fogão.
- Caso a faísca do acendimento elétrico falhe, limpe os eletrodos com uma escovinha e sabão neutro, enxugando-os em seguida.

ATENÇÃO !

Após a limpeza dos espalhadores e queimadores, verifique sempre se os mesmos estão bem encaixados.

a) Mantenha os espalhadores e queimadores bem limpos para facilitar a passagem do gás.
Ao lavá-los, utilize apenas uma escova macia para limpar os locais de difícil acesso.
Após a lavagem, enxugue-os bem antes de utilizá-los.

Sistema Autolimpante

- As paredes laterais internas do forno, são revestidas com um esmalte especial que absorve os respingos de gordura. O uso frequente resulta na queima da gordura respingada, facilitando a limpeza.

Cuidados com o Sistema Autolimpante

- Alterne o preparo de alimentos gordurosos com alimentos sem gordura.
  Isso evita o acúmulo de gordura nas paredes.
- A queima de gordura pode deixar resíduos em forma de pó. Para limpar:

- Retire o plugue da tomada, remova a gordura e / ou resíduos com pano, ou esponja macia umedecidos em água e enxugue com pano seco e macio.
- Não use produtos abrasivos como limpadores de forno, saponáceos, esponjas de aço etc. Eles danificam o esmalte autolimpante.
- Evite danos futuros ao esmalte autolimpante limpando imediatamente os resíduos de açucar, leite, cremes, ácidos e tomate que respinguem nas paredes do forno.
- Se o forno não for usado com frequência, pode ocorrer excesso de gordura, prejudicial ao bom funcionamento do sistema autolimpante. Caso isso ocorra, efetuar a limpeza com o forno morno, removendo o excesso de gordura com pano ou esponja macia.

ATENÇÃO !

Sempre desconecte o produto da tomada antes de realizar a limpeza e manutenção.

NOTA

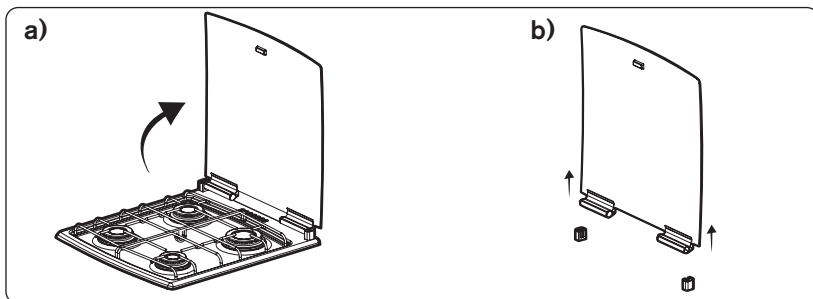
Verifique quais são os atributos disponíveis em seu modelo (vide Tabela de Atributos).

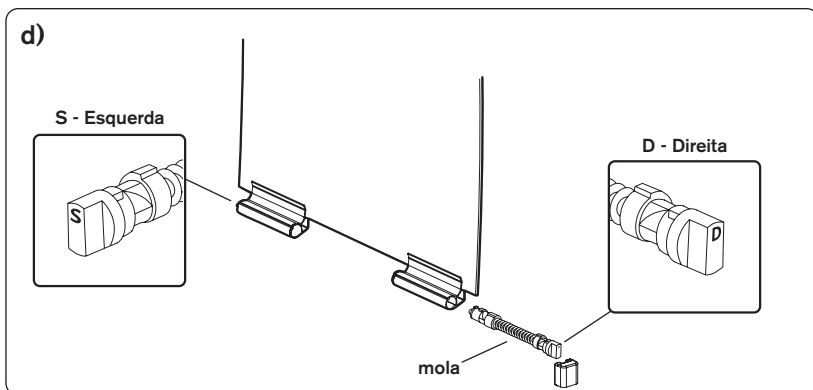
11 - Limpeza e Manutenção

11.1 - Remoção e Limpeza da Tampa de Vidro

Para os modelos de embutir:

a) Abra totalmente a tampa de vidro.

b) Segure com firmeza as duas laterais e remova-a puxando para cima.

c) Uma vez removida a tampa, proceda à limpeza, utilizando água e detergente neutro.

d) As molas da tampa poderão se soltar durante a movimentação.
Caso isso ocorra, recoloque-as seguindo as indicações: **D-Direita e S-Esquerda.**

e) Para recolocar a tampa, basta encaixá-la novamente no suporte da mesa.

ATENÇÃO !
- Somente remova a tampa quando a mesma estiver aberta.
- A colocação errada das molas poderá provocar acidentes e a quebra das mesmas.

NOTA
Verifique quais são os atributos disponíveis em seu modelo (vide Tabela de Atributos).

12 - Precauções de Segurança

NUNCA

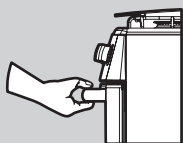
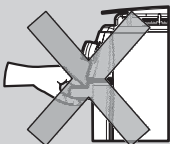
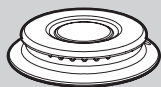
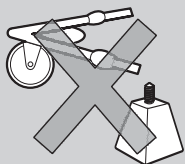
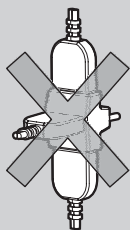
- Nunca utilize extensões ou benjamins na tomada elétrica.
- Nunca passe a mangueira de gás e o cabo elétrico próximo à saída de ar quente.
- Nunca acenda os queimadores da mesa com a tampa de vidro abaixada.
- Nunca abaixe a tampa de vidro logo após a utilização dos queimadores da mesa e do forno.
- Nunca deixe utensílios com os cabos para fora da mesa do fogão.
- Nunca instale o fogão sobre uma base inclinada ou irregular.
- Nunca deixe produtos inflamáveis ou objetos plásticos em contato com o fogão.
- Nunca deixe panelas com gordura dentro do forno.

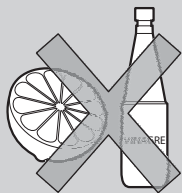
- Nunca posicione o fogão sobre o fio da tomada (cabo de energia).
- Nunca movimente seu fogão apoiando-se nas partes traseiras do produto (Ex. mesa, blindagens, tubulações etc.) bem com o mesmo em funcionamento. Além do risco de danos ao produto, o contato com partes metálicas poderá causar acidentes.
- Caso seja detectado vazamento, desligar de imediato a válvula de gás e abrir chamado junto à assistência técnica.
- Cuidados com fiação, muitos produtos instalados num mesmo ambiente podem ocasionar incêndio ou explosão.
- Nunca movimente seu fogão pelo puxador da porta do forno.

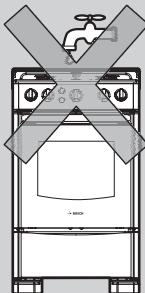
SEMPRE

- Utilize somente os pés niveladores que acompanham o produto.
- Verifique periodicamente o estado da instalação de gás.
- Use luvas térmicas ao abrir a porta do forno e também para retirar alimentos de dentro do forno.
- Para reparos e serviços utilize os serviços e peças originais da rede de Postos de Serviços Técnicos Autorizados.
- Mantenha as crianças longe do fogão, quando em uso ou ainda quente.
- Mantenha a cozinha bem arejada quando usar o fogão.
- Feche o registro de gás antes de dormir ou sair de casa.

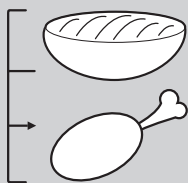
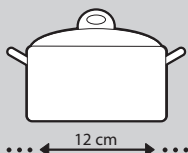
- Mantenha o botijão de gás fora da cozinha, abrigado e com ventilação.
- Mantenha a porta do forno fechada e nunca coloque a mão quando estiver quente.
- Para alimentos líquidos, utilize de preferência os queimadores traseiros.
- Verifique o encaixe dos queimadores e espalhadores toda vez que forem removidos, caso contrário haverá danos ao espalhador e/ou queimador.
- Esteja atento as datas de validade do regulador de pressão do botijão e da mangueira de passagem de gás instalados no seu produto. Substitua-os imediatamente se estiverem fora do prazo de validade determinado pelo fabricante. Utilize sempre componentes aprovados pelos orgãos competentes.

- Ao abrir a porta do forno durante o seu funcionamento sempre segure o puxador da porta por baixo, para evitar acidentes .

13 - Cuidados no Uso

NUNCA

- Nunca use produtos abrasivos ou objetos pontiagudos para limpar seu fogão.
- Nunca use vinagre, limão ou solvente na limpeza.
- Nunca utilize folhas de alumínio sobre a mesa de inox e no chão do forno.
- Nunca deixe o fogão em frente ou ao lado do refrigerador/freezer e em locais próximos a corrente de ar, pois todos estes fatores podem provocar choques térmicos na tampa de vidro e/ou porta do forno.

- Nunca use pano úmido para limpar a porta do seu forno enquanto estiver quente.
- Nunca jogue água no seu fogão.
- Nunca esfrie grades e espalhadores com água, pois o choque térmico causará danos ao esmalte de proteção do material. Aguardar esfriar naturalmente para limpeza.
- Nunca esfrie o queimador em água, pois o choque térmico pode deformar a peça.
- Nunca usar recipientes com fundos abaulados ou em forma de anel.
- Nunca coloque nada diretamente sobre o chão do forno.
- Não utilizar a porta do fogão como base de apoio para panelas ou qualquer outro utensílio.
- Não utilizar a tampa do fogão para pendurar pano de prato, pois poderá ocasionar incêndio.
- Cuidados com elevação das chamas na preparação dos alimentos.

SEMPRE

- Sempre utilize o seu fogão com todas as grades.
- Sempre utilize recipientes com diâmetros superiores a 12 cm.
- Sempre deixe a distância de 3 a 5cm entre recipientes e as laterais internas do forno ao utilizá- lo.
- Sempre pré-aqueça o forno por 15 minutos, em temperatura máxima, no preparo de assados.

- É recomendável colocar massas e carnes na segunda altura do forno.
- Evite abrir a porta do forno quando estiver em uso. Acompanhe o preparo do alimento pelo visor da porta, economizando tempo, gás e obtenha um assado uniforme.
- Abra e feche cuidadosamente a porta do forno para que a chama não se apague e para evitar o deslocamento de alimentos.
- Verifique se as grades e espalhadores estão frios antes de fechar a tampa de vidro.
- Assegure-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- Tome cuidado ao manusear alimentos ou objetos dentro do forno quando o mesmo estiver quente.
- Sempre utilize luvas ao manusear alimentos no forno.

14 - Problemas e Soluções

Em alguns casos, com um simples procedimento, você pode solucionar um eventual problema no seu fogão. Antes de chamar o **SERVIÇO TÉCNICO AUTORIZADO**, faça as verificações seguindo a tabela abaixo. Se o defeito persistir, solicite o atendimento de um técnico da rede autorizada.

Problemas:	Procedimentos - Verifique se:
Queimadores da Mesa não acendem	• A mangueira de gás está dobrada. • Os queimadores estão sujos ou molhados. • O gás está no fim ou se há gás na rede. • Os queimadores/espalhadores estão mal encaixados. • O fogão está ligado na tomada. • Os eletrodos estão faiscando. • O regulador de pressão do gás está aberto. • O regulador de pressão está dentro da validade. • Há falta de energia elétrica. • Nos modelos dotados de Válvula de segurança é necessário empurrar o botão até o final de curso e segurar por cerca de 10 segundos após a chama acesa.
Acendimento automático não funciona	• O fogão está ligado na tomada. • Os eletrodos estão limpos. • Os queimadores/espalhadores estão mal encaixados. • Os queimadores estão sujos ou molhados.
Forno ou Grill não acendem	• A mangueira de gás está dobrada. • O gás está no fim ou se há gás na rede. • O fogão está ligado na tomada. • O regulador de pressão do gás está aberto. • O regulador de pressão está dentro da validade. • Há falta de energia elétrica. • A porta do forno está fechada. • A forma de acendimento está correta. • Nos modelos dotados de Válvula de segurança é necessário empurrar o botão até o final de curso e segurar por cerca de 10 segundos após a chama acesa.
Queimador com chama amarela ou manchando panela.	• Os queimadores estão sujos ou molhados. • O gás está no fim. • Os queimadores/espalhadores estão mal encaixados.
Luz do forno não acende	• O fogão está ligado na tomada. • Há falta de energia elétrica na tomada. • A lâmpada está queimada ou mal rosqueada. • Se a lâmpada está de acordo com a tensão da rede.
Forno não assa	• O gás está no fim. • O regulador de pressão está dentro da validade. • A mangueira de gás está dobrada.

15 - Especificações Técnicas

4Q - 4 queimadores / 6Q - 6 queimadores

BRANCO e INOX

FOGÕES DE USO DOMÉSTICO Categoria III	Style (piso)		Style Grill (piso)		Style (embutir)		Style Grill (embutir)	
	4Q	6Q	4Q	6Q	4Q	6Q	4Q	6Q
Dimensões (mm)								
Altura	858	858	858	858	735	735	735	735
Largura	500	760	500	760	545	805	545	805
Profundidade	620	620	620	620	615	615	615	615
Potência Térmica Nominal (kW)								
Queimador Pequeno	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7
Queimador Médio	2,2	2,2	2,2	2,2	2,2	2,2	2,2	2,2
Queimador Grande	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0
Queimador do Forno	2,3	3,3	2,3	3,3	2,3	3,5	2,3	3,5
Queimador do Grill (nivel 2)	–	–	1,35	1,35	–	–	1,35	1,35
Potência Elétrica (kW)								
Lâmpada	0,040	0,040	0,040	0,040	0,040	0,040	0,040	0,040
Acendimento	0,004	0,004	0,004	0,004	0,004	0,004	0,004	0,004

BRANCO	Style (piso)		Style Grill (piso)		Style (embutir)		Style Grill (embutir)	
	4Q	6Q	4Q	6Q	4Q	6Q	4Q	6Q
Peso Kg (± 2,0%)								
Líquido	34,0	43,0	35,0	44,0	33,0	43,0	34,0	44,0
Bruto	37,0	47,0	38,0	48,0	37,0	49,0	38,0	50,0

INOX	Style (piso)		Style Grill (piso)		Style (embutir)		Style Grill (embutir)	
	4Q	6Q	4Q	6Q	4Q	6Q	4Q	6Q
Peso Kg (± 2,0%)								
Líquido	34,0	43,0	35,0	44,0	33,0	43,0	34,0	44,0
Bruto	37,0	47,0	38,0	48,0	37,0	49,0	38,0	50,0

Tensão: 127V / 220V

Natureza dos Gases	Primeira Família (Manufaturado)	Segunda Família (Natural)	Terceira Família (GLP)
Pressão Nominal kPa	0,98	1,96	2,75

Certificado de Garantia

- A BSH Continental Eletrodomésticos Ltda., nesta e na melhor forma de direito, certifica ao Consumidor estar entregando um produto para uso doméstico em perfeitas condições de uso e adequado aos fins a que se destina.
- A confiança que tem na qualidade de seus produtos permite à BSH Continental Eletrodomésticos Ltda. conceder, além da garantia legal de 90 dias (noventa) dias, nos termos da Lei nº 8.078 de 11 de setembro de 1990, uma garantia contratual de 9 (nove) meses, totalizando 1 (um) ano de garantia do produto. Esta garantia será contada a partir da data de entrega do produto, a ser comprovada pelo consumidor, ou, na impossibilidade de tal fato, a partir da data de emissão da Nota Fiscal/Comprovante de aquisição.
- Após transcorrido o prazo de garantia legal de 90 (noventa) dias, não estarão cobertos pela Garantia Contratual:
  - A Reposição de vidro, além das despesas com o transporte do produto, caso seja necessária sua remoção para reparos na Fábrica ou no Serviço Técnico Autorizado;
  - O desgaste natural do uso das grades, espalhadores, queimadores, painel de comandos e botões.
- Resultará nula a garantia e sem efeito a cobertura concedida, se o produto:
  - Sofreu dano provocado por acidente, agente da natureza, uso indevido, maus tratos e utilização de produtos químicos e oxidantes na limpeza.
  - Foi instalado pelo próprio consumidor em rede elétrica ou em fontes de alimentação de gás impróprias, ou mesmo, em desacordo com quaisquer das instruções de instalação descritas no presente manual.
  - Não tenha sido operado em condições normais (de acordo com o manual de instruções), ou não tenha sido utilizado para os fins exclusivamente doméstico a que se destina.

Atenção:

- Durante o período em que lhe é garantido o direito de reclamar de qualquer defeito de fabricação (90 dias), não serão cobradas taxas de visita no atendimento domiciliar (de 2ª à 6ª).
  No prazo da garantia contratual, somente serão cobradas visitas para o atendimento domiciliar em locais onde não exista Serviço Técnico Autorizado, ou fora do perímetro urbano.
- O serviço de transformação do tipo de gás do produto será cobrado do consumidor nos casos em que o produto já tiver sido utilizado. Portanto, orientamos sempre fazer um orçamento prévio.
- É necessário que, no local de instalação, haja um ponto de alimentação de gás e uma tomada elétrica.
- Os materiais e acessórios que não acompanham o produto, bem como despesas com mão de obra específica para adequação do local de instalação serão de inteira responsabilidade do consumidor.
- O Serviço Técnico Autorizado poderá prestar esses serviços, mediante a aprovação de prévio orçamento por parte do consumidor.
- A etiqueta de controle do produto (colocada na parte traseira) somente poderá ser retirada pelo técnico do Serviço Técnico Autorizado.
- A BSH Continental Eletrodomésticos Ltda. reserva-se o direito de alterar o produto sem prévio aviso.

Recomendações:

- Para sua segurança e conforto, e para melhor desempenho desse produto, recomendamos que a instalação seja feita pelo Serviço Técnico Autorizado.
- Leia atentamente o Manual de Instruções antes de instalar, operar o produto e quando tiver dúvida.
- Caso o produto apresente defeito, procure imediatamente o Serviço Técnico Autorizado ou ligue para o Serviço de Atendimento ao Consumidor.
- Evite que pessoas não autorizadas efetuem reparos, para não perder a garantia e para ter seu produto em perfeitas condições de uso. Tal procedimento proporcionará a você satisfação e conforto.
- Mantenha sempre junto ao Manual de Instruções a Nota Fiscal / Comprovante de Aquisição do produto.

SERVIÇO TÉCNICO AUTORIZADO

A Bosch possui uma ampla rede de Postos de Serviços Técnicos Autorizados em todo o Brasil.

SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor
(São Paulo e Grande São Paulo): (0xx11) 2126 1950
(Demais regiões): 0800 704 5446

www.boscheletrodomesticos.com.br